



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KEREVİZ MUSAKKASI

Kereviz kökünü soyup uzunlamasına doğrayınız. Yapraklarıyla sert dallarını atınız. İçindeki körpe ve sarımsı dallarını biraz köküyle uzunlamasına kesiniz, öncekilerle beraber kaynar suda haşlayınız. Tencerede bir çorba kaşığı tereyağı ile çentilmiş 2 soğan, 3 - 4 kaşık kıyma ya da kuşbaşı etleri iyice kavurunuz, bir miktarını başka bir tencerenin ortasına yığınız. Etrafına kerevizleri, aralarına da artan kıyma ve etleri serperek doluncaya kadar düzgün istif ediniz, tuz, biber ve baharat ekiniz. Büyük bir kepçe su ya da etsuyu koyup kapalı olarak orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirdikten sonra indirip tabağa alınız. Üzerine pişmiş koyu bir limonlu terbiye ya da Sos Blanş dökünüz.

Not: Terbiye konmasa da olur. Yalnız limon koymayı unutmamalıdır. Çünkü kereviz ekşisiz iyi olmaz.
